

DAS REZEPT

Kürbissuppe mit Brötchen

Sie brauchen für 4-6 Personen:

- 1 kg Kürbis (Hokaido)
- 250 g Möhren
- 250 g Kartoffeln
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 100 g Creme fraiche
- Balsamico Öl

So geht's:

Entkernen Sie zunächst den Kürbis und schneiden ihn in Stücke. Ebenso die Möhren und Kartoffeln nach dem Schälen klein schneiden und mit dem Kürbisfleisch in einen großen Kochtopf geben. Nun nur noch die Gemüsebrühe hinzugeben sowie das Stück Ingwer und alles für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Sobald das Gemüse weich ist, pürieren Sie alles mit dem Mixstab und schmecken die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer ab. Zum Anrichten der Teller verleiht schließlich ein Spritzer Balsamico Öl und ein Klecks Creme fraiche der Suppe das besondere Extra. Hierzu empfehlen wir **„Unsere Goldstücke“ Kürbiskernbrötchen kernig & kräftig** aus der Conditorei Coppenrath & Wiese.

